Noblesse oblige

Auteur : Hervé Lévy

Date : 22 février 2020

A? Obernai, La Fourchette des Ducs fe?te ses vingt ans. Visite dans l'e?crin raffine? de Nicolas Stamm et Serge Schaal, ou? palpite un e?clat de l'a?me alsacienne.

« *Un endroit ou? chacun puisse se sentir bien* » : voila? la de?finition du "grand restaurant" des anne?es 2020 donne?e par Serge Schaal. Le directeur de salle[1] revendique « *un service qui ne se voit pas, une envie de faire plaisir. En un mot, il s'agit d'aimer les gens.* » Mission accomplie dans une Fourchette des Ducs re?compense?e par deux E?toiles au *Guide Michelin* depuis 2005. Installe? dans une maison centenaire voulue par Ettore Bugatti, l'e?tablissement offre un de?cor gracieux ou? se me?lent cristaux pre?cieux – Baccarat pour le Salon d'e?te? et Lalique pour le Salon d'hiver –, mobilier moderne chic et œuvres de Charles Spindler, comme un portrait de Sainte-

Odile entoure?e de grappes de raisin peint sur le trumeau d'une chemine?e, ou? e?clate une douceur et un hie?ratisme he?rite?s de l'Art nouveau rhe?nan. Une image qui va comme un gant aux assiettes de Nicolas Stamm : « *Ma cuisine n'est pas une "cuisine Instagram". Elle ne fume pas, ne fait pas de bruit. Dans mes plats, il y a de la ma?che, de la matie?re* », re?sume-t-il. Sensibilite?, bienveillance, classicisme : voila? quelques mots qui pourraient de?crire le travail d'une toque (trop) discre?te qui semble mettre ses pas dans ceux du de?licat Alain Chapel[2].

Si l'esprit de la re?gion respire dans le de?cor, il nimbe aussi les costumes des serveuses (a? quand ceux des garc?ons ?), ou? la tradition est passe?e au tamis de la modernite?, et le choix des vins avec un sommelier qui incite a? la de?couverte de bouteilles locales regroupe?es dans une carte spe?cifique : « *En quelques anne?es, elles sont passe?es de 30% des ventes a? plus de 50%* », explique Serge. Cette identite? alsacienne qui pique?te les assiettes de touches graciles constitue e?galement une boussole pour la cuisine raffine?e en diable de Nicolas, dont l'e?tendard est un filet de Saint-Pierre ro?ti, meunie?re au beurre noisette et ses cuisses de grenouilles, lentilles beluga, sabayon au raifort. Un plat devenu un classique. Tout aussi exaltante est la raviole de pure?e de potimarron du Kochersberg a? l'amaretti dont chaque bouche?e a la semblance

d’une explosion de bonheur. Ensuite, les jeunes pousses de le?gumes accompagnant une co?te de veau de lait tempe?rent avec gra?ce les ardeurs pleines d’acidite? d’un jus re?duit au citron. Pour finir, les saveurs hivernales d’une sphe?re au chocolat se lovant dans une ganache cre?meuse aux cha?taignes – un ensemble parcouru de nerveuses irradiations de mandarine – pre?ce?de un chariot de petits fours, de?lirantes mignardises, avec pour seul regret, pour le di?neur, de ne point pouvoir les essayer toutes.

Photo de Christophe Hamm

La Fourchette des Ducs est situe?e 6 rue de la Gare / Place Anne-Sophie Pic (Obernai). Ouvert du mardi au samedi au di?ner et le dimanche au de?jeuner. Menus de 140 a? 175 €
lafourchettedesducs.com

[1] Il a e?te? distingue? par le titre de “directeur de salle de l’anne?e” dans le *Gault & Millau* 2020 gaultmillau.com

[2] Chef mythique (1937-1990) de la nouvelle cuisine ce?le?bre pour avoir marie? saveurs nouvelles et tradition du terroir